Şarkışla'da

Yabani Bitkilerden Yapılan Yiyecekler

—I—

Emin KUZUCULAR

Şarkışla, Akdağlar'dan başlayıp Uzunyayla'nın da bir kısmını içine alan genişçe bir araziye sahiptir. Bu dağlarda yer yer ormanlara, fundalıklara rastlanır. Dağlar arasında geniş vadiler, dere kenarları, sulu, sulak araziler vardır. Karışık bir coğrafyada, karışık bitki türleri çoğunluktadır. Bu nedenle halk onlardan faydalanmayı bilmiş, yaptığı yemekleri ile bir folklor kaynağı oluşturmuştur. Bunlardan boya olarak kullanılanlar, ilaç olanlar ve süs bitkileri konumuzun dışındadır. Biz sadece çiğ, ya da pişirilerek yenenleri konu edindik.

Bunlar asla kültür bitkisi değildir. Doğada kendiliğinden oluşan bitkilerdendir. İsim olarak benzeseler bile hiçbirisi ekilip biçilmezler. Doğadan alınır tavada yenilir cinstendir. Örneğin reyhan, dereotu, tere, nane, maydanoz gibi bazıları ekilip biçilen birer kültür bitkisidir ama, bizim konu edindiğimiz aynı addaki bitkiler sadece yabani olanlarıdır. Aşağıda örneklerini vereceğimiz bitkiler yöresel olarak ad da değiştirirler. Örneğin: "çasır". Bu çaşgır, çangır, çangal adlarını da alır. İnceleme sırasında biz en yaygın olan adı kullandık. Herhangi bir karışıklığa meydan vermemek için mahalli adını kullanarak biyolojideki adını vermekten kaçındık. Hatta yanlış dahi olsa düzeltmedik, mahallinde söylendiği gibi yazmayı yeğ saydık. Ad olarak değişmeyenler de çok. Bunlar bölgenin ortak malı olmuşlar, bu adla nesilden nesile intikal edip gidiyorlar. Gördüklerimi bildiğim kadar tanımlayabildim; görmediklerimi kaynak kişilerin ağzından aldığım gibi not ettim. Alfabetik sıraya göre incelense belki daha yararlı olabilirdi, fakat familyadan olanları birbirinin arkasından sıralamayı daha faydalı buldum. Bölgede hangisi daha çok yeniyorsa ona öncelik tanıdım.

I— Madımak:

Sivas'ın halk edebiyatını etkilemiş, halaylarına ve türkülerine girmiş, kısacası folklorunun baş tacı olmuştur. Yol kenarlarında, çayırlarında, kıraç yerlerde, dere boylarında, hemen hemen her yerinde biter. Sulu yerlerdekiler çabuk boy attığından derhal "kartlaşır" lar. Yol boylarındakileri de hayvanlar yer. Tenha yerlerdekilerle çayırlık ve yoncalıklardakini genç kızlar ve kadınlar toplar. İlkbaharda "Madımakçı kadınlar" gruplar halinde, bellerine azıkları dolalı olarak çıkar, akşama dek bu dağ benim, şu dağ senin dolaşır durur, madımak toplarlar. Bu kadınlı kızlı topluluklar türkülü, oyunlu, şen ve şakrak gezer, eğlenir, aynı zamanda bir de edebiyat türü yaratırlar. İşte bunlardan birisi:

> **Madımak bitti m'ola**
> **Yolları tuttu m'ola**
> **Tuzsuz ekmeksiz anam**
> **Beni unuttu m'ola**
>
> ⁂
>
> **Madımak kurutmadım**
> **Yar seni unutmadım**
> **Hatırını saydım da**
> **Üstüne yar tutmadım**

Bazı maniler yalnız karşılıklı söylenmez. Çoğunlukla halayı da çekilir. Madımak halaylarının bazıları bugün yaygınlaşmışsa da, bazılarını yörenin dışındakiler pek bilmezler. Onun içindir ki, zamanla unutulmaya yüz tutacağı muhakkaktır.

Madımaklar iki üç yapraklı iken toplanır. Onlar nazik olurlar. Kartlaşanları yenmez. Bunlar ekinler biçilirken toplanır, süpürge yapılır. Madımak süpürgesi bir zamanlar köy odalarının değişmez bir aracı idi.

Madımağın iki türü vardır. İnce, zayıf, açık renkli olanına "Gâvur madımağı" denir. Bunların tadı çok acıdır. Asıl yenileni koyu yeşil, enli yapraklı olanıdır. Evlerde çeşitli yemekleri yapıldığı için piyasada pazarlanır. Bol müşteri de bulur. Madımaktan yapılan yemekleri şöyle sıralayabiliriz:

— **Bozaş** : Tencereye biraz bulgur ▶

konup iyice kaynatılır. O ocakta pişedursun madımak ayıklanır ve temizce yıkanır. Sonra balta, nacak, keser gibi bir araçla kıyılır. Tekrar yıkanıp kevgirden süzülür. Pişmeye yüz tutmuş olan bulgurun içine katılır. Özleşmeye başlarken tencere ocaktan indirilip içine kıyılmış ve yağda kızartılmış soğan karıştırılır. Bolca su katıp tekrar ocağa konur. Bu madımak çorbası sıcakken servis yapılır.

b— M a d ı m a k C a c ı ğ ı : Boz aşta olduğu gibi hazırlanır. İçerisine yoğurt veya ayran katılarak soğuk servis yapılır.

c— M ı h l a m a : Hazırlanan madımaklar bol suda pişirilir. İyice süzülür. Üzerine tereyağı eritilerek yenir.

d— K ı y m a l ı M a d ı m a k : Mıhlamada olduğu gibi hazırlanır. Kıyılmış ve yağda kızartılmış et katılıp yenilir.

e— Y u m u r t a l ı M a d ı m a k : Kıyma yerine yumurta katılır. Yumurta pişinceye kadar ateş üzerinde bekletilir. Sonra sıcak servis yapılır.

f— Y o ğ u r t l u A ş : Yumurtalı madımağa yoğurtlu sarmısak ilave edilip, soğuk servit yapılır.

Faraş Deresi ve Çamlıca köylerinde çok sevilen bir yemek çeşididir. Onun için ancak hatırlı misafirlere ikram edilir.

II— YEMLİK

Madımağın hemen yanında yer alır ama, onun bittiği yerlerde bitmez. Dört türü yaygındır :

a- K ı r a ç Y e m l i ğ i : Kırsal arazide biter. Özellikle herk tarlalarda ve ekinler içinde olur. Yaprakları kalın ve enlidir, rengi külü andırır. Toprağa yapışık halde durur. Köklerinde top şeklinde küçük yumrular vardır. Pişmemiş hali pek lezzetli olmamakla beraber, tuzlanıp marul gibi gibi yendiği gibi, yufka ekmeklerinin içine konup düremeç de yapılır. En çok madımak yemeğinin içine katılmak niyetiyle toplanır.

Yemlik kartlaştıkça boz'a yakın olan rengi gittikçe açılır ve adeta beyazlaşır. Soğanın erkeklenmesinde olduğu gibi ortasından bir sürgün sürer. Tomurcuğunun içinden çiğdem rengi bir çiçek açar, tarlaları süsler. Zamanla bu çiçek tohumlaşır.

b- Ç a y ı r Y e m l i ğ i : En çok sulak çayırlarda bulunur. Bir de çapa bitkilerinin ekildiği tarlalarda yetişir. Gövdenin etrafına sarılı olan koyu yeşil yaprakları daima dik durur. Bu yapraklar enli, gövdesi sarı ve suludur. Kenarları düzgün olur. Yeşil yaprakları tuzlanarak yenebilir. Yemeği de aynen madımakta olduğu gibidir.

c- Y o n c a Y e m l i ğ i : Yoncalar ve gorungalar arasında biter. Diğerlerine kıyasla daha iri görünüştedir. Yeşili daha parlak olduğu için çayır yemliğinden lezzetlidir. Toplanır, çiğ çiğ yenilir.

d- T e k e S a k a l ı : Çayırlarda, yoncalıklarda ve çapa bitkilerinin ekildikleri tarlalarda biter. Dilimli yaprakları bakır rengindedir. Topraktan püskül gibi çıkıp tekrar toprağa doğru dağıtılır. Güneş' pek sevmez, en çok gölde yerlerde serpilip gelişir. Köküyle birlikte sökülünce adeta sakal şeklini alır. Bunedenle adına Teke Sakalı denmiştir. Diğer yemlikler kadar lezzetli olmazlar.. Küçükleri madımak yemeklerine katılır, büyükleri de toplanıp çiğ çiğ yenilir. Yapraklarının yere gelen yüzleri ekinlere musallat olan kınacak rengini andırır.

Yemlikler özellikle yıkanıp, temizlenip ıslakken tuza batırılıp yenilir. Halkın çoğunluğu bağırsaklardaki kılları temizlediğine inanır. Bunun için de senede birkaç defa yemlik yemeği birbirlerine salık veriler. Derler ki : Sağlıklı bir bağırsak ömrü uzatır. Bunun da tek çaresi yemliktir.

Bunlardan başka kıraç bölgelerde meyva ve sebze çok olmadığı için kadınlar, gelen misafirlerine yemlik ikram etmek suretiyle onları ağırlarlar. Hele baharın tatlı sıcağında dam üzerinde toplanıp güle oynaya yemlik yemenin safasına doyum olmaz.

III- G U Ş G U Ş

Yoncalıklarda, çayır ve gorunca tarlalarında biter. Denilebilir ki karların erimesiyle meydana çıkan ilk yeşilliktir. Bir kök etrafında üç beş yaprak oluşmaya yüz tutunca toplanmağa başlanır. Nazikken yaprak uçları yeşil, köke yakın yerleri kırmızıya çalar. Yaprak uçlarında küçük yırtıklar vardır. Boy atmazlar, yere yapışık halde büyürler. Ömürleri kısa olup bir iki hafta içinde kartlaşmağa yüz tutarlar. Köklerinde toprak yüzeyine yakın yum-

rular bulunur. Toplarken sivri uçlu bir bıçakla bu yumrunun üzerinden kesilip alınır.

Yıkanıp temizlendikten sonra ince ince kıyılır; tekrar yıkanır ve bir kevgirden süzülür. Bu işlem yıkanma suyu tamamen temizlenin ceye kadar devam eder.

Guşguşun pişirilmesi madımakta olduğu gibidir. Lezzeti de madımaktan pek fark edilmez.

IV- ÇİLEK

Başlıca iki türü vardır :

a- Su Çileği : Yayla gibi yüksek yerlerdeki su kenarlarında veya gözelerde biler. Yaprakları kavun teveğinin koyu yeşil renklisini andırır. Yukarı doğru dik durur. Meyvaları ham iken kırmızı, olgunlaştığı vakit mor veya açık siyah bir renk alırlar. Bol suludurlar.

b- Kıraç Çil.ği : Yaylaların güney yamaçlarında olur. Yapraklarının rengi bozdur. Sürüngen yıllık bitkilerdendir. Hayvanlar bu tevekleri pek sevmezler. O nedenle ömürleri uzundur. Kavun tevekleri gibi boy atarlar. Boyları üç dört metre olanlarına rastlanır. Meyvaları bilyeye benzer. Çekirdeği fazla, suyu azdır. Bunlar su çilekleri kadar makbul sayılmazlar. Olgunlaştıkları zaman sarı renkleri zeytuni renge dönüşür. Toplanmaları su çileklerindekinden daha kolaydır. Su çilekleri çalılıkları çok sevmesine rağmen bunlar boş yamaçlardan hoşlanırlar.

Çilekler sofrada meyva yerine geçtikleri gibi, çeşitli şekilde de değerlendirilir. Toplanma zamanı Sıvas'ın hasat mevsimi olan Eylül ve Ekim aylarıdır. Bir kısmı kurutulup saklanır, bir kısmı da reçel yapılır. Her ne kadar kültür bitkisi olan çilekle kıyaslanmazsa da gene de, doğal güzelliği ve kendine has lezzeti ile kıymetli bir besindir.

V- EBEGÜMECİ

Bol gübreli arsalarda, bahçe kenarlarında ve duvar diplerinde biter. Küçük kümeler halindedir. Oval boz yaprakları toprak altında kalan köklerden çıkar. İnce ve uzuncadır. Yaprakların köke bağlı olan kısımlarında kapalı kapçıklar içinde meyvalar oluşur. Önce bunların kapçıkları soyulur, sonra da mercimekten biraz büyükçe olan meyvaları çıkarılır ve çiğ çiğ yenilir. Yaprakları baharda toplanıp madımak, guşguş ve yemlikle karıştırılıp yemeği yapılır. Pek lezzetli olmasa bile, kış boyu kuru yiyeceklerden usanan halk için çeşnisi değişik bir gıda madesidir.

Ebegömeci kurutulup ..aklanır da Halk bazı hastalıklara iyi geldiğine inanmaktadır.

VI - NİVİK

Değişik adları olan bir bitkidir. Bazı yerlerde "Çalı Pancarı", bazı yerlerde "Gâvur Pancarı", bazı bölgelerde de "Deli Ot" denir. Kıraç arazilerdeki çalılıklar içinde biter. Görünümü şekerpancarı ve peziklerin yaprakları gibidir. Topraktan çıkarken kırmızı, olgunlaşmağa başlayınca yeşil bir renk alır. Yeni çıktığı zaman yaprakları da lahananınki gibi birbirine sarılıdır. Olgunlaştıkça açılır ve dal dal olur. Ağıza sürülürse insan gıdıklanır gibi bir his duyar. Çiğ çiğ yenmez. Deneyenler insanın dilini kabartacak derecede zehirli olduğunu derhal farkederler.

Kartlaşmadan toplamak lazımdır. Yemeği yaplırken önce ince doğranır, sonra da haşlanır. Yıkamayı müteakip iyice sıkılır ve suyu akıtılır. Hemen pişirilmez. Turşu vuracak gibi bir küp veya kalaylı kazanda mayalanıp uzun süre bekletilir. İyice ekş'yip de zehirli suyunu bırakınca çıkartılır ve ozaman pişirilir. Yemeği öyle pek lezzetli olmaz. Ama ne çare ki bir çeşnidir işte. Bulgurla yapılan bir yemeği daha vardır. Hazırlanması çok dikkat ister. Aksi takdirde insanın başına büyük dert açabilir. Önerimiz odur ki, kendine güvenmeyenler bu yemeği yapmağa kalkışmasınlar.

VII - OĞLAK KULAĞI

Kıraç arazideki yamaçlarda, bilhassa taşların arasında biter. İki üç cm. uzunluğunda olup, oval yapraklı ve tadı eşkidir. Sapları uzun, yaprakları yeşile ç-lar. Henüz taze iken yaprakları kırmızımtırak da olabilir. Keçiler tadını çok sevdikleri için onların yayıldıkları yerde bulabilmek hayli güçtür.

Yufka ekmeğinin içinde düremeç yapılıp yenilir. Ayrıca bulgur çorbasına doğranırsa, çorbaya mayahoş bir tad verir.

Yemeğini yapmak için önce haşlanır, son ra sıkılıp topak haline getirilir. Bu topaklar gölge yerlerde kurutulur. Gerektiğinde yemek lerin içine katılır. Salamurası da yapılabilir.

▶

VIII - R E Y H A N

Çamların gölgesindeki sulak yerlerde biter. Kurutulup baharat olarak kullanılır. Bildiğimiz reyhana benzer. Sadece yeşili biraz kül rengine yakındır.

IX - A N I K

Yüksek yaylalarda, dere kenarlarında, göze ayaklarında, çam ve mazı ağaçlarının gölgeliklerinde biter. Boz renkli kökleri havucunki gibi toprağın derinliğine iner. Mavi, küçük çiçekleri toplanıp kurutulur ve ufaklandıktan sonra torbalanır. Yayla çorbasının üzerine baharat kabilinden ekilir. Ekşi bir tadı vardır. Tazesi, diğerlerinde olduğu gibi yufka ekmeği düremeciyle yenilebilir.

- Devam edecek -

ŞARKIŞLA'DA YABANİ BİTKİLERDEN YAPILAN YİYECEKLER

Emin KUZUCULAR

X — ÇOBAN DÖŞEĞİ

«Sormuk,» «Çoban Ekmeği» ve «Çoban Yastığı4 gibi adları da vardır. Keveне benzeyip, özellikle kireçli ve susuz arazide biter. Dikensiz, yumuşak bir ottur. Kökü siyah ve uzun olup toprağın derinliğine iner. Toprak üstündeki kısmı küçük hayvanların yiyemiyeceği derecede sert dalçıklar halindedir. Bunlar toprağa yapışık olup durumları açılmış bir şemsiyeye benzer. Üzerinde küçük yapraklar bulunur. Onların üzerinde de ayçiçeği çekirdeklerini andıran çiçekler vardır. Yapraklar ilk çıktığı günlerde yenilebilir. Ama çiçeklenince artık dokunulmaz. Gittikçe büyür ve birbirinin üstüne biner. O haliyle yere serpilmiş bir minderi hatırlatır. Yumuşak ve rahat bir minder. Çobanlar dinlenirken, başlarını yastık niyetine onun üzerine koyarlar. İşte bu nedenledir ki, adına «Çoban Yastığı» veya «Çoban Döşeği» denir.

Çiçekleri, geniş tarafı havaya açılmış huni şeklindedir. Çocuklar onları koparıp emerler. İçinden bal tadında bir sıvı çıkar. Emilerek somurulduğu için bir adı da «Sormuk»tur. Aynı adı taşıyan bir bitki daha vardır: Yabani çileğe benzer. Yaprakları küçük, çiçekleri büyüktür. Tadı kuzu kulağınınkine yakındır. Çiçekleri emilip içindeki bal özü alınır. Yaprakları da ekmekle yenilir. Bu bakımdan çevrede «Çoban Ekmeği» diye de söylenir.

XI — GELİN PARMAĞI

Yaprakları zarif bir parmak gibi yuvarlak ve kıvraktır. Açık yeşil renkteki bu bitki sulak tarlalarda ve bahçelerde yetişir. Tam gelişmiş yaprak uzunluğu işaret parmağının boyu kadardır. Kalınlığı 3-4 m.m. yi geçmez. Etli bir dokuya sahiptir. Renginin boz olması nedeniyle diğer bitkilerden kolayca ayırt edilebilir. Yaprakları yerden çıkarken lâhanınki gibi dürülüdür, ama havalar ısınınca hemen açılır.

Yemeği madımak ve guşguşunki gibi yapılmakla beraber, Velibah ve Telceli adında iki çeşidi daha vardır:

V e l i b a h : Bu yemek çoğunlukla şeker pancarından yapılırsa da gelin parmağınınki daha makbuldür. Toplandıktan sonra güzelce yıkanıp temizlenir. Bir tahta üzerinde kıyılıp tava veya tencerede haşlanır. Suyu süzülünce yağda kavrulur. İçine biraz yumurta ilâve edilir ve yumurta iyice pişmeden indirilir. Yufka hamurunun bir bölümüne elle yayılır. Boşta kalan diğer bölümü katlanıp üzerine dürülür. Hamur bir muska şeklini almıştır. Ya bir fırında veya sac üzerinde kızartılır. Pişince yüzüne tereyağı sürülüp sıcak sıcak servis yapılır.

T e l c e l i : Gelin parmağı kıyılıp hazırlanınca hamur, oklava veya merdane ile tepsi büyüklüğünce açılır. Önce tepsinin dibi yağlanır, sonra da bir kat hamur, bir kat gelin parmağı döşenir. Tamamlanınca fırına verilip kızartılır. Pişen telceli kare şeklinde kesilir ve parça parça servis yapılır.

Aynı adı taşıyan bir yemek daha vardır: Bu defa hamur, gelin parmağı ile yuğurulur. Yumaklanıp, bazlama haline getirilir. Çoğunlukla sacda pişirilir. Sonunda esmere yakın bir renk alır. İştahla yenilir.

Her ikisi de Telceli'de yapıldığından bu adı almıştır.

Gelin parmağı bitkisi olgunlaşınca ortasından bir sürgün çıkar. Bu sürgün sa-

rı renkli bir çiçek açar. İşte o zaman yenmez.

XII — I S I R G A N

Bahçe ve bağ çitleri kenarlarında, daha çok sulak bölgelerde biten ve son güze kadar solmayan bir btkidir. Olgunlaşmaya yüz tutunca dalama gücü kazanır. Körpelerini hayvanlar yerse de, kartlarına onlar da pek rağbet etmezler. Yerini sevince iki metreye kadar uzayabilir.

Kartlaşırken yapraklarından ve saplarından küçük küçük kılcıklar çıkar. Bunların uçları zehirlidir. İnsanın derisine değer değmez kolayca batar Hemen deri atına yerleşir. Önce acıtır, sonra sürekli kaşıntı yapar. Kaşıdıkça da yayılır ve deriyi kabartır. Etkisi gün boyunca devam eder. Özellikle çocuklarda tesirini daha fazla gösterir.

Yaprakları ve sakları Sonbaharda kurur, çürüyüp toprağa karışır. Ama kökleri canlılığını korur, baharla birlikte yeşermeğe başlar.

Yaprakları çok nazikken toplanırsa «Mıhlama» adı verilen bir yemek yapılır. Hazırlanışı aynen madımak ve guşguşda olduğu gibidir. Onlar kadar lezzetli olmazsa da, gene de herşeyin bittiği bir mevsimde çeşitli yiyecek türüdür.

Bazı bölgelerde ebegümeci ile birlikte hastalık tedavisinde kullanılır.

XIII — I Ş G I N

Kırsal toprak bitkisidir. Yamaçlardan inen toprak birikintilerinde çok olur. Uzun kökleri toprağın derinliklerine kadar iner. Yaprakları kabağınkine benzer; yırtık olup girintili çıkıntılıdır. Boyları 30 santimetreyi bulur. Her ne kadar yaprak uçlarında dikenler varsa da, bunlar insanı rahatsız etmezler. Yaprak uçlarından yaza doğru bir sürgün çıkar. İşte yenen kısım burasıdır. 30 - 40 santimetre uzunluğu bulduğu vakit, saka yakın bölgeden bıçakla kesilir, üzerindeki boz renkli kabuk sıyrılıp atılır ve içinden çıkan madde ısırılarak yenilir. Soyulurken elde, yenilirken de ağız kenarlarında siyah bir leke yapar.

Mide ve bağırsak hastalıklarına iyi geldiği söylenmektedir.

XIV — İ T S A R M I S A Ğ I

Kireçli bayırlarda biten cılız bir bitkidir. Tek dal halinde olup, kokusu sarmısağı andırır. Olgunlaşınca sarı renkte tohum düğmecikleri oluşturmağa başlar. Yemeği yapılmaz, körpe iken toplanır, yufka ekmeğinin içine konulur ve dürüm yapılır. Taze çökelekle birlikte yenirse soğan tadı verir. Dağ başlarında çobanların yavan ekmeğine katık olan bitkilerden biridir.

XV — K A S N I

Yaylalarda ve yüksek dağlarda biter. Işgına benzerse de rengi ondan daha bozdur. Yapraklarından hayvan yemi olarak faydalanılır. Sakı ince ve zayıf tüylüdür. Yapraklarının üzerinde de şeftalininkine benzeyen tüyler bulunur. Her yerde bitmez. Onun için çevrede dahi pek yaygın değildir.

XVI — K A N G A L

Kıraç arazide, cılızları özellikle bitek olmayan topraklarda, görkemlileri de su kenarlarında ve taban arazilerde yetişir. Yaprakları 30 - 40 santimetre kadar uzayabilir. Bu yaprakların kenarları sivri dikenlidir. Dikkat edilmezse ele ve ayağa batabilr. Rengi beyaza yakındır. Toprak yüzeyine yakın ve yatık şekilde bir daire teşkil eder. Sadece ortasında oluşan sürgübuğu soyulmalıdır. Lezetli ve bol sulugünü yenilir. Onun da yüzündeki ince kadur.

Kangal, ekin tarlalarının parazit bitkilerinden biridir. Henüz nazikken toplanır. Kurutulup dövende ezilir ki, buna çevrede «kes» denir. Hayvan yemi olarak faydalanılır. Bilhassa keçiler kes'i çok severler. Bölgenin hemen her tarafında biter. Yeni sürgünleri iştahla yenilir. Bunun bir de fıkrası vardır:

Kadının birisi ölüm döşeğinde yatı-

yormuş. Son arzusunu sormuşlar. «Ah.. Ne olurdu, bir kangal olsa da soyup yeseydim» demiş.

Yemeği yapılmaz, sadece soyulup yenir.

XVII — KUZU KULAĞI

Koruluklarda ve çayırlarda küme küme biterler. Yaprakları enli ve koyu yeşildir. Bu yaprakların uzunluğu 10, eni de 3 - 4 cm. kadardır. Kırmızıya yakın sapları yukarı doğru dikine çıkar. Onların boyu da 20 cm. yi bulur.

Bazı yemeklere, özellikle bulgur çorbasına katılırsa ekşimsi bir tad elde edilir. Ekmek aşında ise yemeğe ayrı bir lezzet kazandırır.

Her yerde çok bol biter. Zamanı geçmeden toplanır, önce haşlanır ve süzülür, sonra da avuç içinde sıkılıp topaklar haline getirilir. Bu topaklar kurutulur ve taa kışa kadar saklanır.

Baharat niyetine kullanıldığı da vakidir. O zaman haşlanmaz, yalnız gölgede kurutulur ve ufalanıp torbalar içinde muhazafa edilir. Ama yemeğininki kadar fay dalı ve lezzetli olmaz.

XVII — ÇİĞDEM

Karların erimesiyle hemen meydana çıkan çiğdemler, her zaman çiçek niyetine toplanmaz. Bazan da yenir. Çocuklar köklerini çok severler. Kabuğunu soyup soğan kısmını kıtır kıtır, güle oynaya yerler.

Aynı türde, «Katır Tırnağı» adı verilen bir çiçek daha vardır. Rengi çiğdemden koyu, kökünün kabuğu daha serttir. Hem çiçeği, hem de kökündeki yumrular yenilir.

Gene aynı türdeki kar çiçeğine hiç rağbet yoktur. Çocuklar, «onu yersek kel oluruz» derler. Sebebi nedir? Pek bilinmez de...

xIx — KAZANKARSI

Nadasa bırakılan sulu tarlalarda bitenleri nazik olur. Yaprakları enli ve ovaldır. Bu nedenle diğer bitkilerden kolayca ayırt edilebilir. Unü ve yemeği çevrede yaygındır.

Madımak ve guşguşla birlikte toplanır. Her ikisiyle birlikte yapılan yemeklerin içine de katılır. Yalnız başına bulgur ve pirinçle sarması da yapılır. Hele yoğurtlusunun tadına doyum olmaz.

xx — KENGER

Taşlı bayırlarda biter. Boyu 30 - 40 santimetreye varan sarı, dikenli bir bitkidir. Sürgünleri soyulup yenilir.

Köklerinden çıkarılmaz. Sakı toprak hizasından kesilir. İçinden beyaz bir sıvı akar. Biraz beklenince bu sıvı katılaşır. Jiklet niyetine çiğnenir. İşte ünü yaygın olan «Kenger sakızı» budur.

ŞARKIŞLA'DA YABANI BİTKİLERDEN YAPILAN YİYECEKLER

Emin KUZUCULAR

— 3 —

XXI — K O C A K O L T U Ğ U

Ekin tarlalarına musallat olan bir bitkidir. Yere kadar serilen iri ve enli yaprakları boz renkte olup dayanıklıdır. Görünümü kangala benzer ama, dikensizdir. Kökleri hem çok derine iner, hem de çok dayanıklıdır. Yapraklarının yere bakan yüzü tüylü, havaya bakan kısmı düzdür.

Ortasından çıkan sürgünü kesilip soyulmak suretiyle yenilir. Aynı yerden gene sürgün çıkar. Boyu bir metreye yaklaştığı gibi, olgunlarının kapladığı alan da bir metre kareyi bulur.

Her ne kadar, İlkbaharda tarlalardaki yabani ot mücadelesinde sökülüp atılırsa da, arsızdır; gene çıkar, gene çıkar. Onunla bir türlü baş edilemez.

XXI — M A N T A R

Dağların ağaçsız düzlüklerinde biten bir toprak altı bitkisidir. Yağışları müteakip topraktan çıkıp bir veya iki gün içinde şemsiye gibi açılır. Havaya bakan kısımları beyaz ve parlak, yere bakan kısımları kahverengidir. Sapı kalın olup kök uçları dağınıktır.

Sevilir, aranılır ve çok yenilir. Yalnız bazılarının insanı öldürecek kadar zehirli olduğu unutulmamalıdır. Bu nedenle herkes mantar toplayıp yiyemez. Onu ancak bu işin ehilleri yapabilir. Ben her iki mantarı da inceledim. Doğrusunu söylemek gerekirse, hangisinin zehirli olduğunu seçemedim. Dediler ki zehirli ve zehirsiz mantar ancak doku ve görünümlerinden ayırt edilebilir.

Tehlikesine rağmen gene de, vazgeçilmez bir yiyecektir. Çeşitli yemekleri yapılır. İşte bunlardan birkaçı:

a — Topraktan alındığı şekilde çiğ çiğ yenilir.

b — Yıkandıktan ve temizlendikten sonra korlu ateşte közlenir, üzerine tuz serpilip yenilir. Buna «közleme» denir.

c — Temizlenip yıkandıktan sonra tepsi ile fırına verilir. Fırın yoksa ateşte pişirilir. Üzerine biraz tuz ve tereyağı ekilir. Bu usulle yapılan közlemeden daha lezzetli olur. Buna da «fırında mantar» adı verilir.

d — Et niyetine bulgur veya pirinç pilâvının içine katılıp «mantarlı pilâv» yapılır.

e — Bir de «kurutma»sı vardır. Kuşbaşı et büyüklüğünde doğranıp kurutulur. Kışın yemeklerin içine konulur.

XXIII — M E Y A N

Kızılırmağın kenarlarındaki derin topraklı milli tarlalarda ve bayırlarda çok bulunur. Bazı bölgelerde «beyam,» bazı bölgelerde de «tatlı beyam» denir. Yaprakları sarımtıraktır. Boyu 30-40 cm. yi bulur. Kökleri epeyce derine iner. Zaten faydalanılan kısmı da kökleridir.

Toprak kazılarak çıkartılır. Yıkanıp kabuğu soyulur. Önce çiğnenip yumuşatılır, sonra da emilir. Ağza tatlı bir lezzet verir. Köklerini kaynatıp, suyunu şurup gibi içenlere de rastlanır.

Mide hastalıklarına iyi geldiği söyleniyor. Ama çok yenirse bağırsakları çürütebilir de.

XXIV — N A R P U Z

Hayvanların uğramadığı dere kenarlarında ve gözelerde çokça bulunur. Yap-

rakları sapın etrafında dizilidir. Yaprakları yeşile çalarsa da, boz'a daha yakındır. Tadı ekşi bir bitki olan navruz, taze çökelek düremeci ile yenilir. Kurutulmuşu yayla çorbası (katıklı aş)na baharat niyetine ekilir. Salatalarda garnitür olarak da kullanılır.

Böbrek hastalığına iyi geldiği zannıyla yapraklarını kaynatıp içenler de vardır.

XXV — NANE

Yüksek yerlerde ve çamlık alanların gölgelerinde biter. Bildiğimiz bahçe nanesine benzer. Ondan tek farkı dalının ve yaprağının çok, renginin açık oluşudur.

Haziran ayında toplanıp demet yapılır ve koyu gölgede kurutulur. Öteki nanenin kullanıldığı her yemekte bu da kullanılır. Kökleri kaynatılırsa ıhlamura yakın bir renk alır ve çay niyetine içilir. Bağırsak hastalıklarına, özellikle ishal ve sancıya iyi gelir.

XXVI ZEHTER

Reyhana benzer. İnce yapraklı olup, çayırlar arasında biter. Kül renklidir. Tadı acıya çalar. Dolma, sarma ve çorbalarda baharat yerine kullanılır.

XXVII KIZILCA

Bağ ve bahçe kenarlarında biter. Guşguştan biraz incedir. Yaprakları yeşil, kökü kırmızı olup, tadı susamınkine yakındır. Gelin parmağı ile karıştırılıp yenilir.

XXVIII — SEMİZOTU

Çapa bitkilerinin ekildiği sulak tarlalarda biter. Kalın yapraklarının boyları kısa ve boz renktedir. Salatalarda kullanıldığı gibi, gelin parmağı ve telce gibi hamurla yapılan yemeklerin arasına da konulur. Hoş kokulu, iyi bir yiyecek türüdür. Özellikle mıhlaması ve velibahı tercih edilir. Turşu ve konservelere de bir çeşnidir.

XxIX — TERE

Sulak çayırlarda ve su kenarlarında, daha doğrusu narpuzun bittiği her yerde yabani tere de bulunur. Yaprakları bahçelerde yetişenlerden daha enlidir. Saçaklı dalları yulafa benzer. Tadı çok ekşidir. Baharat olarak kullanıldığı gibi, salatalara da katılır. Ayrıca çökeleğe karıştırılıp ekmek arasında düremeç yapılır.

XxX — TOSUNCUK

Yüksek yaylalarda, çayır ve tarlalarda biter. Yaprakları çok enlidir. Buna mukabil boyları 50 cm. yi geçmez. Açık yeşil yapraklarının kenarı, üzüm yaprağına benzer. Bu yaprakların boyu ve eni 20 cm.yi bulur. Top top biten bir bitkidir. Dağınık olanları acıya çalar, pek yenmez.

Taze iken toplanan yapraklarından pancar ve üzümde olduğu gibi sarma yapılır. Daha körpeleri salamurada kullanılır. İpe dizip kurutanlar da vardır. Kışlık yiyeceklerin en lezzetlisi tosuncuktur.

XxXI — EVELİK

Tosuncuğun akrabasıdır. Aynı yerlerde biter. En çok sevdiği yer arpa tarlalarıdır. Evelik bir kökten biten yapraklardan meydana gelir. Boyları uzun, fakat ensizdir. Yukarı doğru uzarlar.

Evelikten sarma yapılır. Bazı kadınlar haşlayıp «bağ» yemeğinde de kullanırlar.

Sapları kalınca ve mor renktedir. Kışa saklaması tosuncukta olduğu gibidir. Lâkin onun kadar ekşi olmaz.

XxXII — YAR YAPRAĞI

Sulu yamaçlarda biter. Yaygın bir bitkidir. Cep aynası büyüklüğündeki dairevi yaprakları bir sapla köke bağlıdır. Kökleri çok kuvvetli olmaz. Yavaşça çekince çıkıverir. Renkleri açık yeşildir.

Yapraklarından sarma yapılır. Başka yemeklerde kullanılmaz.

SONUÇ

Şarkışla yöresindeki bitkiler elbette ki bunlardan ibaret değil. İnceleme yaparken bölgeyi üçe ayırdım:

1. Bölge: Şarkışla ve merkez köyleri.
2. Bölge: Altınyayla merkez ve çevre köyleri.

3. Bölge: Akçakışla merkez ve çevre köyleri.

Kaynak kişilerin hemen hepsi yaşlı kadınlardır. Çünkü böyle şeylerle erkekler pek ilgilenmezler. Sorularıma kadınlardan bir kısmı gereği kadar karşılık verdiler. Bir kısmı ise nedense çekindiler. Bütün ısrarlarıma rağmen konuşmak istemediler. Sebebini araştırdım: Böyle basit basit otlardan yemek yaptıklarını duyanlar onları ayıplarmış sonra.

Haklıdırlar belki...

Bunu anlatmamdaki neden şudur: Şarkışla'da yabani bitkilerden yapılan yiyeceklerin hepsi bu yazdıklarım kadar değil, daha niceleri var.. Ama ben ancak bu kadarını tesbit etmeyi başarabildim.

Sözlerimi Şarkışlalı Âşık Cemali'nin bir deyişiyle bağlıyorum:

Yaz bahar ayında, yayla yolunda;
Madımak topladık köyün önünde.
Parneler geçerdi helke kolunda
Ova bizim, yayla bizim, yol bizim,
Sarı çiçek, mor meenkşe, gül bizim..

Evelikler elvan elvan al verir,
Sarı çiğdem kar altında dal verir,
Yemlikleri çayırlara şan verir,
Çayır biz'm, çiğdem bizim, gül bizim;
Sarı çiçek, petek petek bal bizim..

Kuşburnular bayırlarda gül gibi;
Hevenk olmuş çiçekleri kor gibi.
Türlü otlar soframızda nar gibi,
Nane bizim, reyhan bizim, nar bizim;
Narpuz, nane soframızda bal bizim..

Güzellerle türlü otlar döşürsek,
Herbirinden türlü aşlar pişirsek,
Telceliyi köz üstüne düşürsek,
Ateş bizim, pınar bizim, çay bizim;
Türkü bizim, keman bizim, yay bizim.

CEMALİ de dertleriyle avunur,
Çiçeklerden merhem yapar, sürünür.
İlkbaharda gelinliğ'n giyinir
Ala karla, boz dumanlı dağ bizim;
Çayır, çimen, ova, tarla, bağ bizim..